



OVENS

USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

CONTENTS**GB**

1. General warnings	03
1.1 Declaration of compliance	03
1.2 Safety hints	03
1.3 Recommendations	03
1.4 Installation	03
1.5 Electrical connection	03
2. Accessories	04
2.1 Oven equipment	04
2.2 Rotisserie	04
2.3 LED VISION.....	04
3. Cleaning the oven	05
4. Service centre	05
5. Description of the display	06
5.1 Before using the oven for the first time	07
5.2 How to use the oven	07
5.3 The programmation	08
5.4 Using the end of cooking timer	08
5.5 Cooking tips.....	08
5.6 Adjusting the display contrast.....	08
6. Pyrolytic cycle	09
7. Child safety	09

INDICE**IT**

1. Avvertenze Generali	10
1.1 Dichiarazione Di Conformità.....	10
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza.....	10
1.3 Raccomandazioni	10
1.4 Installazione.....	10
1.5 Collegamenti Elettrici.....	10
2. Tecnologia Pro/exp'r	11
2.1 Accessori Del Forno	11
2.2 Girarrosto	11
2.3 Led Vision	11
3. Pulizia Del Forno	12
4. Risoluzione Dei Problemi	12
5. Descrizione Del Display	13
5.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta	14
5.2 Utilizzo Del Forno	14
5.3 Programmazione	15
5.4 Uso del temporizzatore	15
5.5 Suggerimenti Per La Cottura	15
5.6 Regolazione Del Contrasto Del Display	15
6. Ciclo Pirolitico	16
7. Funzione Di Protezione	16

1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. Appliance **CE** complies with European Directives 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments. When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person.

Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

• If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

•Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.

•Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

•Do not press on and do not let children sit on the oven door.

•Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

•This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

•Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

•Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

•**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

•**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

•**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away".

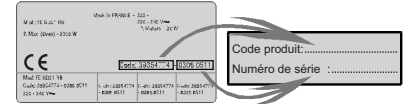
1.3 RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate



• In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

-the supply voltage indicated on the meter,

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:

•Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.

•The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service.

Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

Power supply cable: If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

2. ACCESSORIES (According to model)

2.1 OVEN EQUIPMENT

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

Never place the drip tray directly on the oven bottom.

The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

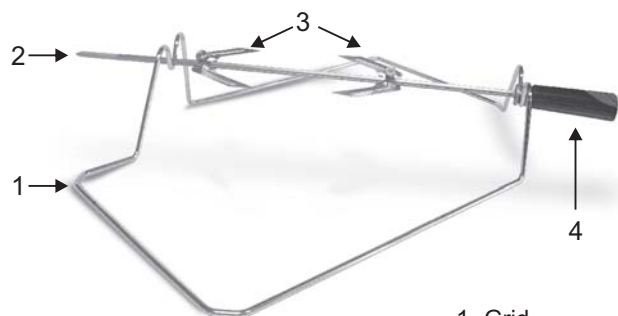


2.2 ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

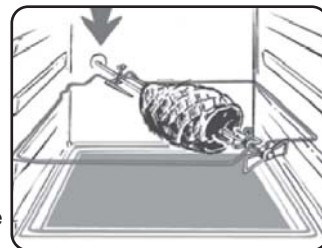
The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



- 1- Grid
- 2- Spit
- 3- Hooks & Screws
- 4- Handle

HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

2.3 LED VISION

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.



3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent.

It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just:

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

- Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

- Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

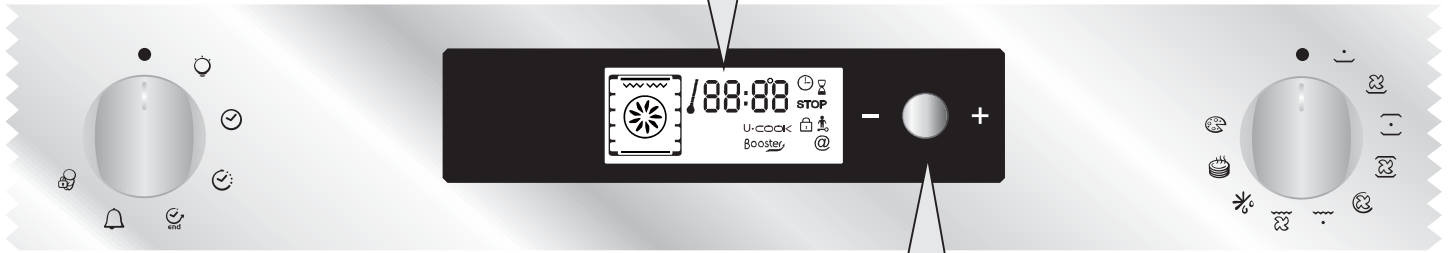
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY

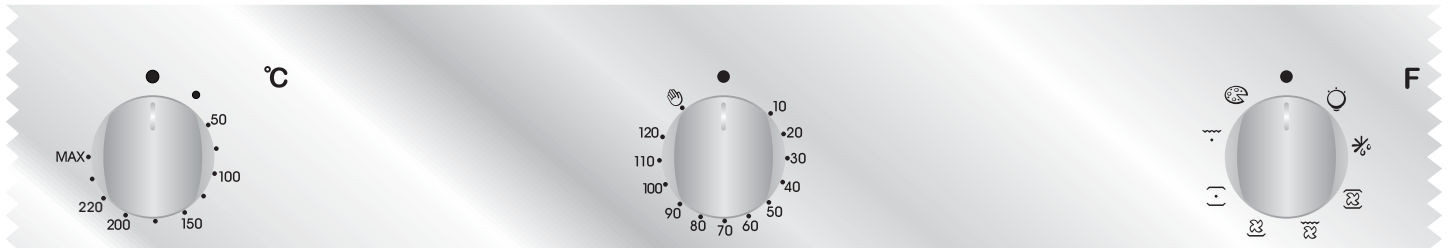
Display panel : time, programming of cooking mode, indicator lights, cooking temperature function and shelf positioning



BUTTON FOR REGULATION - + AND CONFIRMATION

Settings: temperature, programming cooking and end of cooking time - Regulated by turning the button towards " - " or " + "

To confirm setting: press the button.

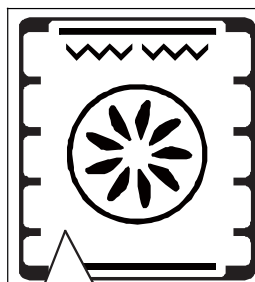


Indicator light:
rising temperature

Clock /
Programmation /
Cooking temperature

Programme symbol display: cooking

Time Cooking timer Cooking end



Indicator light
Child safety device

Oven functioning display
and recommended level
position

Turnspit

Booster display:
Pre-heating

Indicator light
Closing of the oven door

5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

•PRELIMINARY CLEANING

- Clean the oven before using for the first time:
- Wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

• THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer

Modification must be confirmed by pressing the button.

Stopping the oven:

This may be necessary if you have input an incorrect instruction.

To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

Child safety device:

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan :

This protects the control panel and electronics from heat damage. It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting :

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

• CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock :

- 1 - Turn the control knob to the "Clock" symbol :
- 2 - Set the clock with the central button by turning to the "-" or "+",
- 3 - Turn back the control knob to the STOP position.



5.2 HOW TO USE THE OVEN

•THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model	Pre-set Temperature °C	Pre-determined Temperature °C	Function Booster*
Bottom + Fan	210	50-220	Booster
Bottom	160	50-220	Booster
Bottom + Top	220	50-240	
Bottom + Top + Fan	210	50-230	
Ring + Fan	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Fan	190	50-200	Booster
Grill + Turnspit + Fan	240	180-240	Booster
Defrost	40	No	
Keep Warm	60	No	
Pizza **	230	230	
Pyro **	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	
*Booster: rapid temperature raised			
**Oven must have this function			

1- Turn the oven selector knob to the function required to the cooking. The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

2- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

To modify the temperature setting, turn the central button and on the timer confirm the setting by pressing the same button.

... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking and will start to heat up.

The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.

3- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and on the timer confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to "stop position" to confirm the new setting.

For more details about programming, refer to the chapter 5.3 entitled PROGRAMMES.

4- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to "stop position".

The indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

• COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.



BOTTOM + TOP - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



BOTTOM + TOP + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



RING + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.

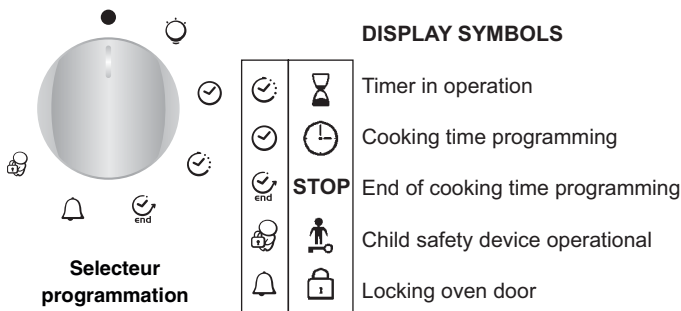


PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

5.3 PROGRAMMES



THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the Stop position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Keep warm Mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the Stop position to confirm the new cooking time.

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme function knob back to Stop. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Keep warm mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob to confirm the end time.
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and confirm your choice by pressing the same button.

NB : With a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function Recipe mode of the oven remains.

The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to Stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing.
- This function is typically used with "cooking duration" function.

For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30;
- select the required function

- set the cooking duration time to 45 minutes

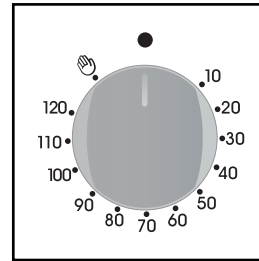
- set the end of cooking time to 12:30.

Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

5.4 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.

5.5 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:

Soufflés, brioche, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

5.6 ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

The display contrast can be adjusted at any time.

The default setting is "C5". To adjust the setting, carry out the following:

- Turn the programme selector to "Light" and the function selector to "0". Press in the central key for 3 seconds and "CX" will appear on the display (where X = the contrast level).

Turn the central key to adjust the contrast setting. The settings go from 1 to 9. Confirm the new setting by pressing the central key for 3 seconds.

6. PYROLYTIC CYCLE

***Oven must have this function*

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock.

The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

. **ECO PYROCLEAN** : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 65 minutes.

. **SUPER PYROCLEAN** : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

- **Remove all accessories from the oven** : They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- excess spillage must be removed before cleaning

Using the pyrolytic cycle :

1- Turn the function selector knob to "Pyrolytic Mode". "PYRO" will appear on screen. ECO mode flashes.

Remember : ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven

SUP - cycle of 90 minutes - heavily stained oven

2- By using the central button select the required Pyrolytic mode, according to the degree of staining : **ECO or SUP**.

- Your choice is confirmed after 3 seconds...

The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the "time" and "stop" indicator lights will appear.

During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.

The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

** The start of the pyrolytic cycle can be delayed by selecting an end of time. Turn the programming control knob to the end of time and set the end of time required.*

• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "time" and "Stop" indicator lights will flash.

• Turn the function knob to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol "Pyro" disappears on the Timer, the pyrolytic mode. The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened.

The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

7. CHILD SAFETY

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the preset programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

There are two levels of safety :

LEVEL 1 : Locking selector control knob and the central button.

- To activate : Turn the programming control knob to child safety.
- Action : The control knobs are inactive*.
- To deactivate : Turn the programming control knob to 0.

LEVEL 2 : Locking function selector knobs

- To activate : Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.
- Action : All the controls are inactive*.
- To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button Pressed in for 3 seconds.

***Note** : In all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CE Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi che le disposizioni della Direttiva CEE 89/109. Il forno è conforme alle Direttive europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite dalle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE e successive modifiche.

1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.

•Tutti i componenti accessibili e gli elementi riscaldanti si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccarli.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

-Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghhe.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

•Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedervisi sopra.

•Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

•Il forno non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non ne conoscono il funzionamento, salvo nei casi in cui vengano controllati o abbiano ricevuto istruzioni dalla persona responsabile della loro sicurezza.

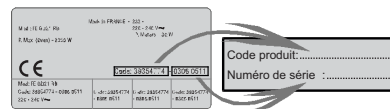
•Supervisionare sempre i bambini e impedire loro di giocare con il forno.

1.3 RECOMMENDATIONS

•Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

•Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.



Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI A UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO. La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

Attenzione:

•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

Nota: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.

Cavo di alimentazione: il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

2. TECNOLOGIA PRO/EXP'R (A SECONDA DEI MODELLI)

2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

La griglia può sostenere teglie e piatti



La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.



Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrostiti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **pietra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

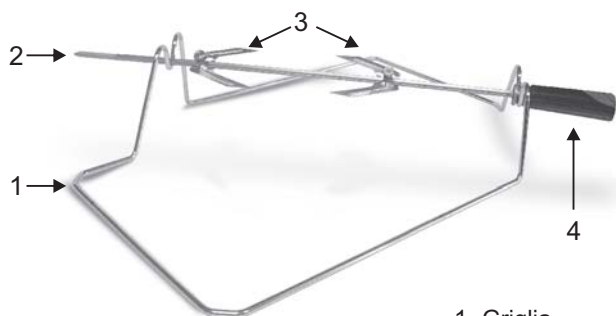


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

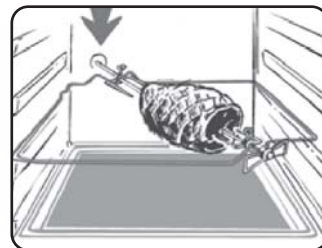
Per arrostitire non è richiesto il pre riscaldamento del forno
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



- 1- Griglia
- 2- Spiedo
- 3- Ganci e viti
- 4- Impugnatura

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura



Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

2.3 LED VISION (A SECONDA DEI MODELLI)

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi :

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alle lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



3. PULIZIA DEL FORNO 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.
- Non utilizzare vapore per la pulizia.

PARTI IN VETRO

È consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

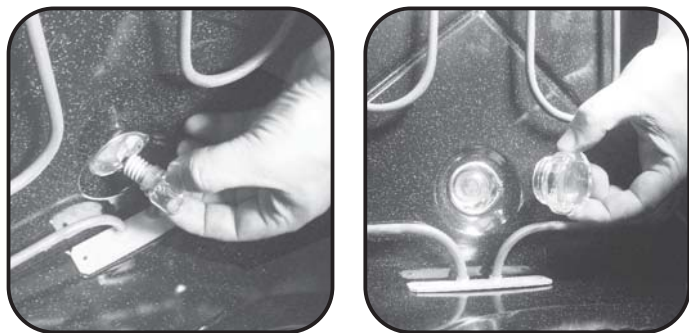
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

LUCE DEL FORNO

Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.



Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 25W E 14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:

- Allentare la copertura in vetro.
- Svitare la lampadina.
- Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
- Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

4. ASSISTENZA TECNICA

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

- Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

Se non è possibile individuare la causa del guasto:

- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



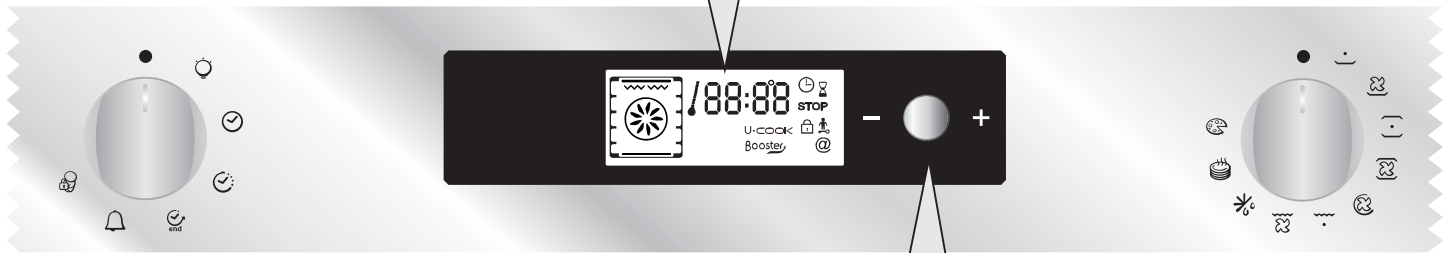
Il forno è marcato in conformità con la Direttiva europea 2002/96/CE relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE). Uno smaltimento corretto del prodotto evita di causare danni all'ambiente e alla salute umana. Il simbolo riportato sul prodotto indica che non può essere smaltito come normale rifiuto domestico.

Il forno deve essere invece consegnato a un centro di raccolta specializzato nello smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate.

Questo elettrodomestico deve essere smaltito in conformità con i regolamenti locali in materia di smaltimento di rifiuti. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio locale responsabile, al servizio di raccolta di rifiuti locali o al punto vendita presso cui è stato acquistato.

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY

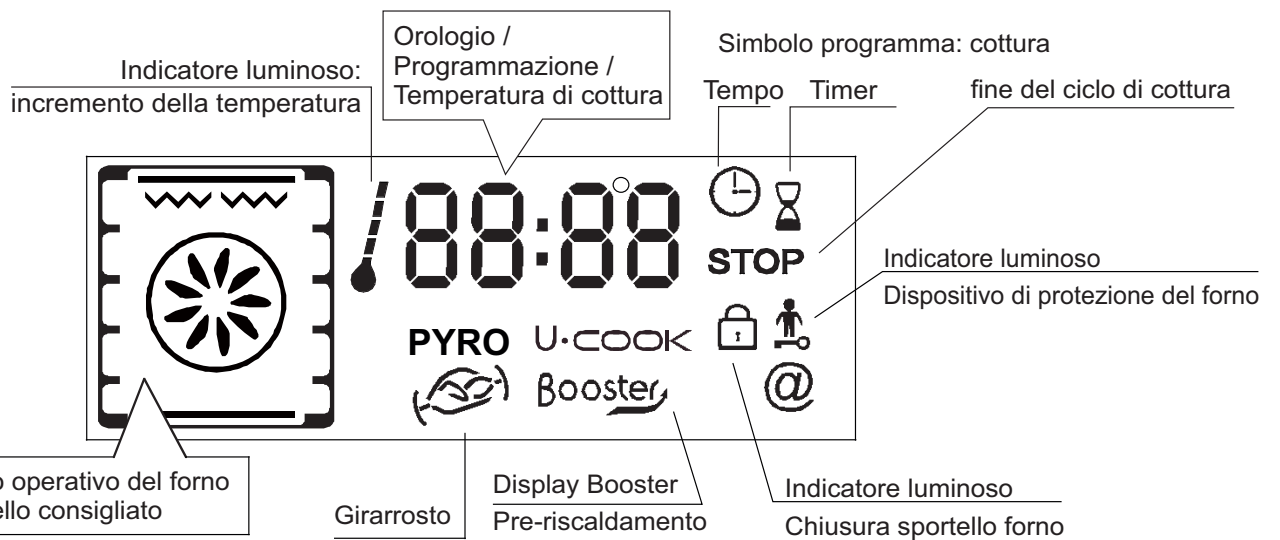
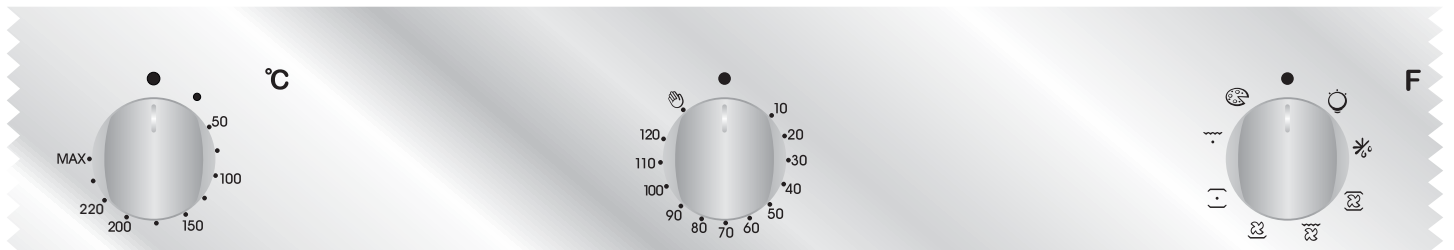
Display: orario, programmazione della modalità di cottura, indicatori luminosi, temperatura di cottura e posizionamento delle mensole.



PULSANTE PER REGOLARE - + CONFERMARE

Impostazioni: temperatura, programmazione del ciclo di cottura e della fine del ciclo di cottura, regolabile ruotando il selettore verso “-” oppure “+”

Per confermare l'impostazione: premere il pulsante



5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

PULIZIA PRELIMINARE

- Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta;
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.
- Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda.
- Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora per rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Verificare che la cucina sia ben ventilata durante l'esecuzione di queste operazioni.

PROMEMORIA

Controllare che il timer funzioni correttamente

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

Arresto del forno

Può essere necessario effettuare questa informazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

Blocco dei comandi

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del forno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

Ventola di raffreddamento

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

Luce del forno

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

•IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

Per impostare l'orologio

- 1- Ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sul simbolo dell'orologio;
- 2- utilizzare il pulsante centrale per impostare l'orologio e ruotare la manopola in direzione "-" o "+";
- 3- riportare la manopola di comando in posizione di ARRESTO.



3-Per programmare il tempo di cottura e l'ora di fine del ciclo di cottura, è sufficiente ruotare il selettore dei programmi e posizionarlo sul "tempo di cottura" o "l'ora di fine del ciclo di cottura" desiderati. L'icona del "tempo di cottura" o "dell'ora di fine del ciclo di cottura" inizia a lampeggiare. Utilizzare il pulsante centrale per modificare le impostazioni e controllare che il timer visualizzi i tempi desiderati. Dopo aver effettuato queste operazioni, riportare il selettore in posizione di "arresto" per confermare la nuova impostazione.

Per ulteriori informazioni sulla programmazione, fare riferimento al Capitolo 5.3 - PROGRAMMAZIONE.

4 - Al termine del ciclo di cottura, riportare il selettore delle funzioni in posizione di arresto. L'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare e continua a rimanere acceso anche dopo che il forno è stato spento, fino a quando la temperatura non si abbassa a sufficienza.

•MODALITÀ DI COTTURA



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA - L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrosti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare contemporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



GRILL In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



GRILL+ VENTOLA In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale.

La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.



RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso).

La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

•MODALITÀ MANUALE

I metodi di cottura consigliati per la modalità manuale sono descritti nella seguente tabella, che riporta anche la temperatura consigliata per ciascun metodo di cottura. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato.

Function Mode according to the oven model	Pre-set Temperature °C	Pre-determined Temperature °C	Function Booster*
Bottom + Fan	210	50-220	Booster
Bottom	160	50-220	Booster
Bottom + Top	220	50-240	
Bottom + Top + Fan	210	50-230	
Ring + Fan	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Fan	190	50-200	Booster
Grill + Turnspit + Fan	240	180-240	Booster
Defrost	40	No	
Keep Warm	60	No	
Pizza	**	230	

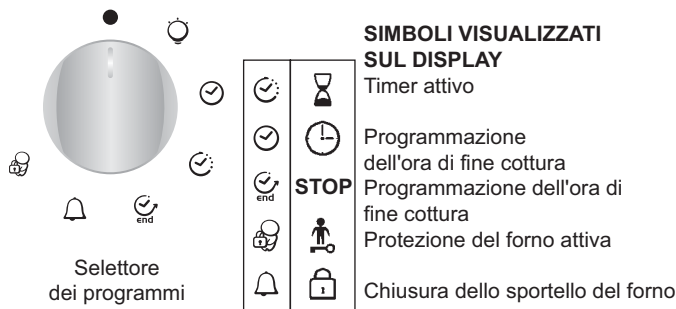
*Booster: rapid temperature raised

**Oven must have this function

1-Ruotare il selettore del forno impostandolo sulla funzione di cottura desiderata. Vengono visualizzati gli elementi di riscaldamento che verranno utilizzati per il metodo di cottura scelto.

2-Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata per il metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato (vedere la tabella precedente). Per modificare la temperatura, ruotare il pulsante centrale e premerlo appena il timer visualizza la temperatura corretta. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può comunque essere modificata in fase di cottura. Il forno avvia il ciclo di cottura e inizia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione, il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso si accende fisso.

5.3 THE PROGRAMMATION



TIMER:

Il funzionamento del timer è indipendente dal forno e non ha alcun effetto sugli elementi riscaldanti. Il suo scopo è fungere semplicemente da promemoria.

- Spostare la manopola in posizione timer. Sul display vengono visualizzati prima il simbolo del timer, quindi le cifre 00:00.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Spostare la manopola in posizione di arresto. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 secondi e l'icona del timer inizia a lampeggiare (per disattivare l'icona prima dell'intervallo di 15 secondi, premere il pulsante centrale).

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Il tempo di cottura è pre-programmato per numerose ricette. Se necessario, è possibile impostare un tempo di cottura in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di cottura. Sul display viene visualizzata l'icona del tempo di cottura. Successivamente, vengono visualizzati il tempo di cottura per le varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni del forno.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto per confermare il nuovo tempo di cottura. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 minuti e i simboli del tempo di cottura e di arresto iniziano a lampeggiare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli del tempo di cottura e di arresto continuano a lampeggiare.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA:

Il tempo di cottura e di fine cottura è pre-programmato per molte ricette. Se necessario, è possibile tempi diversi in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di fine cottura. Viene visualizzato il simbolo di arresto. Vengono visualizzati i tempi di fine cottura per varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni o l'ora del giorno.
- Ruotare il selettore dei programmi per confermare l'ora di fine cottura.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di minuti desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di ore desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare. Nota: quando si imposta un avvio differito, l'ora di fine cottura viene visualizzata sul display insieme al simbolo del tempo di cottura e di arresto, ed è possibile selezionare solo la modalità Ricetta. Il forno calcola automaticamente l'ora di inizio e l'ora di fine in base al tempo di cottura, spegnendosi automaticamente al termine del ciclo di cottura. Al termine del ciclo di cottura, viene generato anche un avviso acustico della durata di 15 secondi e sul display iniziano a lampeggiare il simbolo del tempo di cottura e di arresto.
- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli continuano a lampeggiare sul display.

Ad esempio, se il piatto che si desidera preparare deve essere cotto per 45 minuti e deve essere pronto alle 12.30, è necessario:

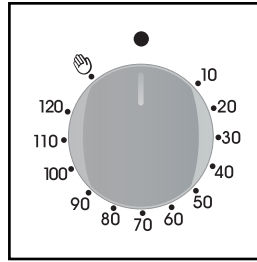
- Selezionare la funzione desiderata
- Impostare la durata di cottura pari a 45 minuti
- Impostare il termine della cottura alle ore 12.30

La cottura inizierà alle 11.45 (ovvero 12.30 meno 45 minuti) e continuerà fino all'ora precedentemente impostata; il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

ATTENZIONE:

Se la funzione "FINE della cottura" è stata selezionata senza stabilire la durata totale, il forno inizierà a funzionare immediatamente e si fermerà nel momento in cui il timer indicherà l'ora impostata tramite la funzione.

5.4 USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione **O.**

5.5 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile preriscaldare in modo appropriato il forno.

GRILL

•Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

•Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

5.6 REGOLAZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY

È possibile regolare il contrasto del display in qualsiasi momento. L'impostazione predefinita è "C5". Per regolare il contrasto, attenersi alla seguente procedura:

Ruotare il selettore dei programmi e impostarlo su "Luce", quindi ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo su "O". Premere il pulsante centrale per 3 secondi e attendere che venga visualizzato il messaggio "CX" sul display, dove X è il livello di contrasto. Ruotare il pulsante centrale per regolare il contrasto. È possibile impostare un qualsiasi valore compreso tra 1 e 9. Premere nuovamente il pulsante centrale per 3 secondi per confermare.

6. CICLO PIROLITICO (A SECONDA DEI MODELLI)

PYRO È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER.

***L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione.*

Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza a causa del fatto che il pirolizzatore utilizza temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento, tuttavia non è possibile aprire lo sportello finché non viene visualizzata l'icona della chiusura di sicurezza.

NOTA: se il forno è dotato di piastre, non utilizzare il becco a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili due **CICLI PIROLITICI** pre-programmati.

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha la durata di 65 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha la durata di 90 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire forni pirolitici.

Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine della cottura consente di sfruttare il calore residuo al termine del ciclo di cottura e di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno** perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico.

•Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per rimuovere. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.

•Chiudere lo sportello del forno.

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla "modalità pirolitica". Sul display viene visualizzato il messaggio "PYRO". L'icona della modalità ECO inizia a lampeggiare. Promemoria: ECO ciclo di 65 minuti, indicato per forni moderatamente sporchi.

SUP. Ciclo di 90 minuti, indicato per forni molto sporchi.

2- Selezionare la modalità pirolitica desiderata con il pulsante centrale, a seconda del grado di sporco: **ECO o SUP.**

•L'opzione selezionata viene confermata dopo 3 secondi. Il forno avvia il ciclo pirolitico. La modalità pirolitica selezionata lampeggia e vengono visualizzate le icone dell'ora e di arresto. Mentre è in corso il ciclo pirolitico, viene visualizzata l'icona dello sportello chiuso a conferma del fatto che lo sportello è bloccato. La ventola è sempre attiva durante il ciclo pirolitico.

L'indicatore luminoso lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura richiesta, quindi si accende fissa.

* Per ritardare l'avvio del ciclo pirolitico, è sufficiente selezionare un'ora di fine. Ruotare il selettore dei comandi fino a impostarlo sull'ora di fine e impostare l'ora di fine desiderata.

Al termine del ciclo pirolitico, il forno si spegne automaticamente. Il forno emette un avviso acustico per 15 secondi a conferma della fine del ciclo e contemporaneamente le icone del tempo e di arresto iniziano a lampeggiare.

•Ruotare il selettore delle funzioni per terminare il ciclo pirolitico. Se non si effettua questa operazione, le icone continuano a lampeggiare. Il simbolo "Piro" scompare e viene visualizzata l'icona del timer. Tuttavia, lo sportello del forno continua a rimanere bloccata finché la temperatura non si abbassa. Appena si accende l'indicatore luminoso dello sportello, è possibile aprirlo.

The ventola di raffreddamento si spegne solo al momento in cui la temperatura dei componenti del forno è sufficientemente bassa.

Al termine del ciclo, l'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare, rimane acceso dopo lo spegnimento del forno e si spegne solo al momento in cui la temperatura interna del forno è abbastanza bassa.

La pirolisi lascia un residuo di colore biancastro sulle pareti del forno. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato prima di rimuovere tali residui con una spugna umida.

7. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Questa funzione deve sempre essere attivata se nell'abitazione ci sono dei bambini, perché impedisce loro di accendere il forno o di modificare i programmi pre-impostati. Questa funzione di sicurezza impedisce l'uso del pannello di controllo mentre il forno è in funzione.

È possibile impostare due livelli di sicurezza:

LIVELLO 1 : blocco del selettore dei comandi e il pulsante centrale.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sulla funzione di protezione.

•Risultato: i selettori vengono disattivati*.

•Per disattivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo su 0.

•**LIVELLO 2 :** blocco dei selettori delle funzioni.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di sicurezza, quindi premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

•Risultato: tutti i comandi vengono disattivati*.

•Per disattivare la funzione: effettuare le operazioni descritte per la procedura di attivazione. Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di protezione, quindi premere e tenere premuto il pulsante centrale per 3 secondi.

*Nota : per motivi di sicurezza, anche se tutti i comandi sono bloccati, è comunque spegnere il forno impostando il selettore su 0.

ATTENZIONE! L'applicazione di una coppia superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione del mobilio.**

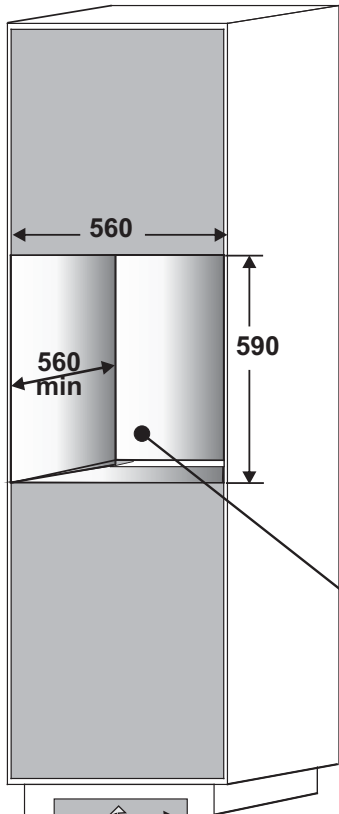
Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

Fissaggio

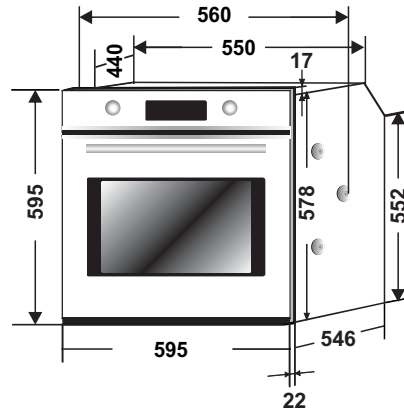
Quando lo sportello del forno è aperto, è possibile accedere ai fori su entrambi i lati.

Utilizzare le viti fornite in dotazione per fissare in posizione il forno.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.



GB Oven in column (dimensions mm)
IT Forno in colonna (dimensioni in mm)



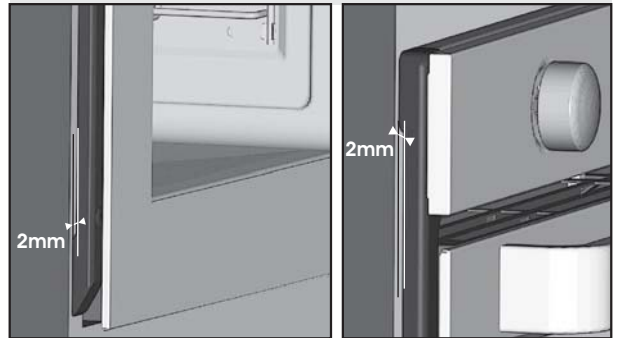
GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

ATTENTION !

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

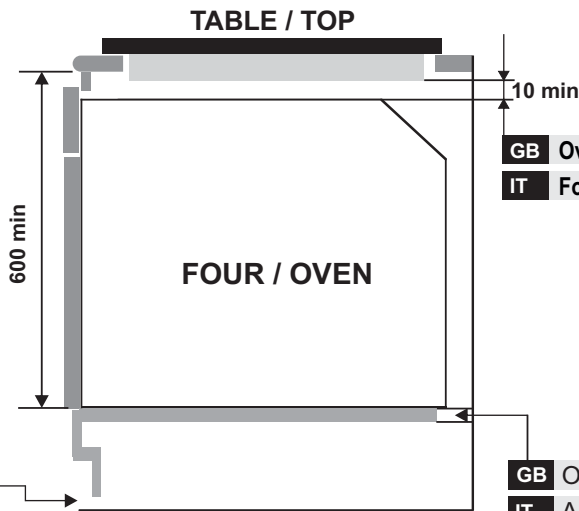
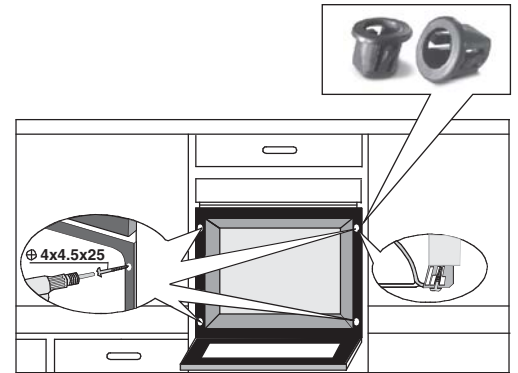
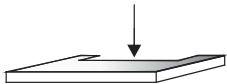
ATTENZIONE!

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.



GB Opening 500 x 45
IT Apertura 500 x 45

GB Opening 500 x 10
IT Apertura 500 x 10



GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)
IT Forno installato sotto il piano di lavoro

GB Opening 500 x 10
IT Apertura 560 x 45

GB Opening 560 x 45
IT Apertura 560 x 45

GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.